100 recettes de Yaourts et crèmes maison



Artémis Éditions

Ouvrage collectif créé par Losange
Avec la collaboration de Patrick André, Guillaume Mourton,
Samuel Butler, Philippe Chavanne

Toutes les photos sont de P. André/Nature,
excepté p. 65 : Monkey Business/Fotolia.com ;
p. 81 : Studio DER/Fololia.com

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton
Suivi éditorial : Laurence Dechel
PAO : Francis Rossignol, Isabelle Véret
Photogravure : Lionel Lisay

ISBN : 978-2-8160-0122-8
N° d'éditeur : 8160
Dépôt légal : juin 2011

Achevé d'imprimer : mai 2011
Imprimé en Chine par Toppan Leefung

100 recettes de Yaourts et crèmes maison





Yaourt à l'ananas *et citron vert*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 100 g d'ananas frais coupé en cubes
- 50 g de sucre
- 2 c. à c. de zeste de citron vert râpé
- 2 c. à s. d'eau

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Faites cuire à couvert et à petit feu les cubes d'ananas, le zeste râpé de citron vert, le sucre et l'eau pendant 20 min, puis laissez refroidir.

3. Répartissez la préparation à l'ananas dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à l'ananas *caramélisé*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 5 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 2 tranches d'ananas
- 30 g de beurre
- 30 g de sucre

1. Coupez les tranches d'ananas en petits cubes. Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez les morceaux d'ananas. Saupoudrez de sucre et laissez caraméliser 5 min, puis laissez refroidir.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

3. Répartissez les dés d'ananas dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à l'ananas et citron vert ▷



Yaourt à l'anis
et purée de pêches

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 3 c. à s. de sirop d'anis
- 4 pêches

1. Épluchez les pêches. Coupez-les en morceaux et ôtez les noyaux. Passez la chair au mixeur. Répartissez la purée de pêches au fond des pots.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet. Ajoutez le sirop d'anis et mélangez.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à la banane
et noix de coco

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 50 cl de lait
- 50 cl de lait de coco
- 3 bananes
- 3 c. à s. de noix de coco râpée

1. Épluchez les bananes et passez-les au mixeur avec la noix de coco râpée. Répartissez la purée de bananes dans les pots.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait et le lait de coco petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à la mangue *et gingembre*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 1/2 mangue
- 100 g de sucre
- 1 c. à c. de gingembre râpé
- 2 c. à s. d'eau

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Épluchez la mangue, puis coupez la chair en cubes. Faites-les cuire à couvert et à petit feu avec le sucre, l'eau et le gingembre pendant 20 min, puis laissez refroidir.

3. Répartissez la mangue au gingembre dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt *à la mandarine*

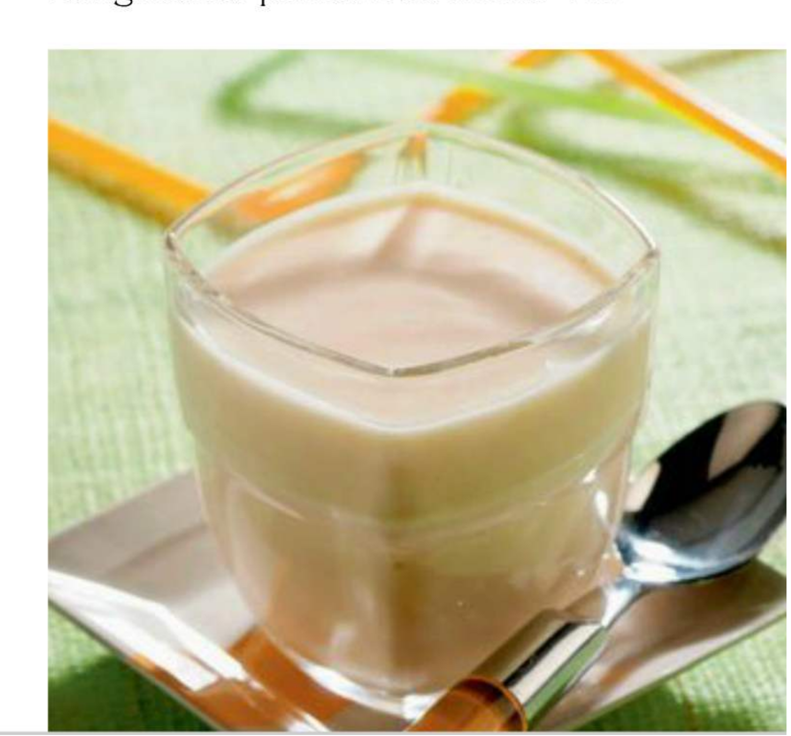
Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 5 c. à s. de sirop de mandarine

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que le sirop de mandarine. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt à la pomme *et patate douce*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 50 g de pomme coupée en cubes
- 50 g de patate douce coupée en cubes
- 50 g de sucre
- 2 c. à s. d'eau

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Faites cuire à couvert et à petit feu les cubes de pomme et de patate douce, le sucre et l'eau pendant 20 min, puis laissez refroidir.

3. Répartissez la compote pomme-patate douce dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt *à la noix de coco*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 4 c. à s. de noix de coco râpée

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que la noix de coco râpée. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à la noix de coco ▷



Yaourt *à la pulpe d'orange*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 3 oranges

1. Pelez les oranges à vif et récupérez les quartiers de pulpe. Coupez-les en dés et répartissez-les dans les pots.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt à la rhubarbe épicée

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 c. à s. de confiture de rhubarbe
- 4 pincées de vanille en poudre
- 4 pincées de cannelle en poudre

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que la vanille et la cannelle, puis ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Répartissez la confiture de rhubarbe dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt au coing et citron vert

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 c. à s. de gelée de coing
- 2 c. à c. de zeste de citron vert râpé

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Répartissez la gelée de coing et le zeste de citron vert râpé dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt au coulis de kiwis

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 2 kiwis
- 1/2 banane

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Épluchez les kiwis et la banane, puis passez le tout au mixeur. Répartissez le coulis de kiwis dans les pots.

3. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

◁ Yaourt au coing et citron vert

Yaourt aux cerises

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 20 cerises
- 5 c. à c. de sucre

1. Équeutez les cerises, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Répartissez les demi-cerises dans le fond des pots.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez-y le lait et le sucre en poudre. Mélangez énergiquement avec un fouet.

3. Répartissez cette préparation dans les pots, sur les demi-cerises. Placez les pots dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt aux mûres

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 c. à s. de confiture de mûres

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Répartissez la confiture de mûres dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt aux mûres ▷



Yaourt aux fraises *et citron vert*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 16 fraises
- 1 citron vert

1. Râpez le zeste du citron vert.

2. Lavez les fraises, puis épongez-les délicatement. Équeutez-les. Coupez-les en dés et mélangez-les avec le zeste râpé. Répartissez-les dans les pots.

3. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

4. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

5. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt aux framboises *fraîches*

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 150 g de framboises fraîches
- 8 c. à c. de sirop de framboises
- 2 c. à s. de sucre

1. Rincez rapidement les framboises, puis épongez-les délicatement. Répartissez-les dans le fond des pots.

2. Battez ensemble le yaourt et le sirop de framboises au fouet. Incorporez-y ensuite le lait ainsi que le sucre en poudre et fouettez énergiquement le tout.

3. Répartissez cette préparation dans les pots, sur les framboises. Placez les pots dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt aux framboises fraîches



Yaourt aux pruneaux *et saveur cannelle*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 70 cl de lait
- 3 c. à s. de lait en poudre
- 200 g de pruneaux
- 2 c. à s. de miel liquide
- 1 pincée de cannelle en poudre

1. Versez le lait dans une casserole et faites bouillir. Ajoutez-y les pruneaux et faites cuire pendant 10 min.

2. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Ajoutez-y tous les autres ingrédients et mixez le tout.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

◁ **Yaourt aux pruneaux et saveur cannelle**

Yaourt exotique *banane-litchis*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 30 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 80 cl de lait
- 1 boîte de litchis
- 1 banane
- 2 c. à s. de lait en poudre
- 60 g de sucre

1. Mélangez bien le lait et le yaourt avec un fouet.

2. Égouttez soigneusement les litchis. Épluchez la banane et coupez-la grossièrement en rondelles. Mettez ces fruits dans le bol d'un mixeur et mixez. Ajoutez-y la préparation lactée, puis le lait en poudre et le sucre. Mélangez bien tous ces ingrédients.

3. Versez-les ensuite dans une casserole et faites tiédir sur feu doux. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt passion-banane

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 1 banane
- 1 fruit de la passion
- 100 g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'eau

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles. Coupez le fruit de la passion en deux et prélevez la pulpe.

3. Faites cuire à couvert et à petit feu les rondelles de banane, la pulpe de fruit de la passion, le sucre et l'eau pendant 20 min, puis laissez refroidir.

4. Répartissez la préparation aux fruits dans les pots.

5. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

6. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt au sirop d'érable, *« à la mode du Canada »*

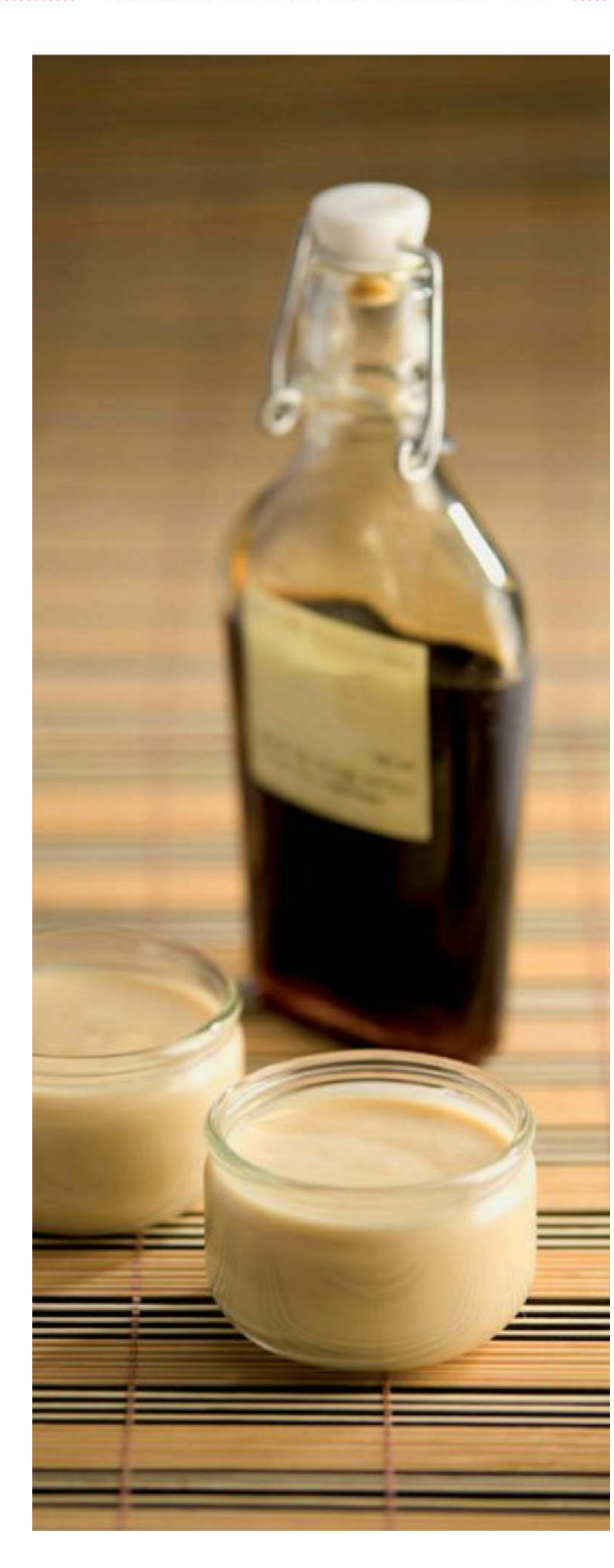
Pour 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 7 c. à s. de sirop d'érable
- 5 c. à s. de sucre

1. Battez ensemble le yaourt et le sirop d'érable au fouet. Ajoutez-y ensuite le lait et le sucre en poudre. Fouettez énergiquement le tout, puis répartissez la préparation dans les pots.

2. Placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt à la crème de marrons

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 c. à s. de crème de marrons

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Répartissez la crème de marrons dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt à l'orgeat

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 5 c. à s. de sirop d'orgeat

1. Versez le yaourt dans un récipient, ajoutez-le sirop d'orgeat, puis versez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à l'orgeat ▷


Moulin de Valdonne





Yaourt à la marmelade

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 c. à s. de marmelade d'orange

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Répartissez la marmelade dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt à la gelée d'abricots et amandes

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 5 c. à s. de gelée d'abricots
- 30 g d'amandes effilées

1. Dans une poêle bien chaude, faites griller à sec les amandes effilées. Ajoutez la gelée d'abricots, mélangez et répartissez la préparation au fond des pots. Laissez refroidir.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

◁ Yaourt à la marmelade

Yaourt au caramel

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 5 c. à s. de sirop de caramel

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que le sirop de caramel. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt à la violette *et éclats de framboise*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 4 c. à s. de sirop de violette
- 16 framboises

1. Coupez les framboises en deux.

2. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que le sirop de violette. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet. Ajoutez les morceaux de framboises et mélangez à nouveau.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à la violette et éclats de framboise ▷



Yaourt au coquelicot

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 5 c. à s. de sirop de coquelicot



1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que le sirop de coquelicot. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt au miel

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 c. à s. de miel (acacia, châtaignier, lavande…)

1. Faites tiédir le lait dans une casserole.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait tiède petit à petit en remuant constamment avec un fouet. Ajoutez le miel et mélangez bien au fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à l'eau de fleur *d'oranger*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre

1. Versez le yaourt ainsi que le sucre dans un récipient. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et mélangez.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt au mimosa

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 5 c. à s. de sirop de mimosa

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que le sirop de mimosa. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt à la cannelle

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 1 c. à s. de cannelle
- 50 g de sucre

1. Faites infuser la cannelle dans le lait bouillant sucré, en laissant tiédir.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait à la cannelle petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à la réglisse

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 30 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 300 g de rouleaux de réglisse
- 5 c. à c. de sucre

1. Hachez grossièrement les rouleaux de réglisse.

2. Versez le lait dans une casserole et ajoutez-y les morceaux de réglisse. Faites chauffer le tout sans laisser bouillir. À la fin de cette cuisson, retirez la casserole du feu et laissez complètement refroidir la préparation.

3. Battez ensemble le yaourt et le sucre en poudre au fouet.

4. Passez la préparation à la réglisse au tamis et incorporez-la au yaourt, sans cesser de fouetter énergiquement.

5. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

6. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt au café

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 4 c. à c. de café soluble
- 150 g de sucre

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que le café soluble et le sucre. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt à la vanille *et piment de Cayenne*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 150 g de sucre

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que la vanille, le piment de Cayenne et le sucre. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt à la vanille
et piment de Cayenne ▷





Yaourt au chocolat

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 4 c. à s. de chocolat en poudre

1. Versez le chocolat dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit pour le diluer. Ajoutez le yaourt et mélangez bien au fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt au soja *vanillé*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt au soja
- 1 litre de lait de soja à la vanille

1. Faites chauffer un demi-litre de lait de soja jusqu'à la limite de l'ébullition.

2. Versez le yaourt dans un récipient, puis ajoutez le demi-litre de lait froid petit à petit en remuant constamment avec un fouet. Versez le demi-litre de lait presque bouillant et mélangez bien au fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

◁ Yaourt au soja vanillé



Yaourt au cola

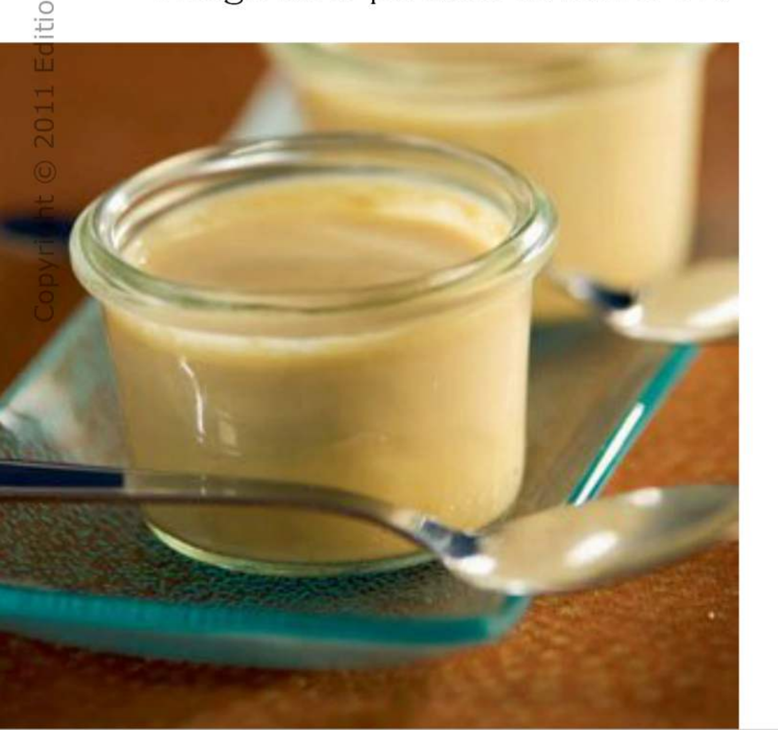
Pour 7 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 3 c. à s. de lait en poudre
- 10 à 11 c. à s. de sirop de cola

1. Versez le lait dans un récipient, puis mélangez-y le yaourt, le lait en poudre et le sirop de cola.

2. Répartissez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt *au zeste de citron*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 1 citron
- 70 g de sucre

1. Râpez le zeste du citron. Faites infuser le zeste du citron dans le lait bouillant sucré pendant 10 min. Filtrez le lait et laissez tiédir.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt au zeste de citron ▷



Yaourt au chocolat *et au trio d'épices*

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 15 c. à s. de chocolat en poudre
- 1 c. à c. de gingembre moulu
- 1 bâton de cannelle
- 4 petites capsules de cardamome
- 7 c. à c. de sucre

1. Versez le lait dans une casserole, ajoutez-y le chocolat, le gingembre, la cannelle et la cardamome. Portez à ébullition, puis faites cuire environ 5 min. À ce moment, retirez la cannelle et la cardamome de la préparation et laissez refroidir.

2. Battez le yaourt au fouet, puis ajoutez-y le sucre en poudre et la préparation chocolatée refroidie. Fouettez énergiquement le tout.

3. Répartissez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt aux biscuits

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature
  ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 4 biscuits Petit Lu en miettes

1. Versez le yaourt dans un récipient ainsi que les miettes de Petit Lu. Ajoutez le lait petit à petit en remuant constamment avec un fouet.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt aux Chamallows

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 3 c. à s. de lait en poudre
- 1 paquet de Chamallows

1. Faites fondre à feu doux les Chamallows dans 25 cl de lait. Laissez tiédir.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez petit à petit les 75 cl de lait restant ainsi que le lait en poudre en remuant constamment avec un fouet. Ajoutez le lait tiède aux Chamallows et mélangez bien au fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.



Yaourt aux Carambars

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 24 bâtonnets de Carambar
- 2 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. de mascarpone

1. Versez le lait dans une casserole et ajoutez-y les Carambars. Portez à ébullition, sans cesser de mélanger afin de les faire fondre. Retirez ensuite la casserole du feu et laissez tiédir.

2. Battez ensemble le yaourt, le sucre en poudre et le mascarpone au fouet. Incorporez-y ensuite le lait et continuez à battre au fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt aux Carambars ▷







Yaourt aux fraises Tagada

Pour 7 pots / Facile
Préparation : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 100 g de fraises Tagada
- 3 c. à s. de lait en poudre

1. Versez le lait dans une casserole et faites chauffer. Ajoutez-y les fraises Tagada et faites-les fondre, sans cesser de remuer et sans faire bouillir le lait. Dès que les fraises Tagada sont fondues, filtrez soigneusement la préparation et laissez-la refroidir au frais.

2. Mélangez ensemble, au fouet, le yaourt, le lait en poudre et la préparation aux fraises Tagada refroidie.

3. Remplissez les pots avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

◁ **Yaourt aux fraises Tagada**

Yaourt aux pruneaux *et à l'armagnac*

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 20 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 8 pruneaux
- 10 cl d'armagnac
- 50 g de sucre roux
- 100 g de sucre

1. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit en remuant sans interruption avec un fouet.

2. Dénoyautez les pruneaux et coupez-les en dés.

3. Faites cuire à couvert et à petit feu les dés de pruneaux, l'armagnac et les sucres pendant 20 min, puis laissez refroidir.

4. Répartissez les pruneaux à l'armagnac dans les pots. Remplissez les pots de yaourt avec la préparation lactée et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

5. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt aux spéculoos *et à la cassonade*

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 25 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 175 g de spéculoos
- 7 c. à s. de cassonade

1. Cassez grossièrement les spéculoos et mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le lait et mixez le tout. Versez le mélange ainsi obtenu dans une casserole et portez à ébullition. Retirez ensuite la casserole du feu et laissez refroidir complètement avant de passer la préparation au travers d'un tamis.

2. Versez le yaourt dans le bol du mixeur, ajoutez-y la cassonade ainsi que la préparation aux spéculoos. Mixez bien le tout, puis remplissez les pots de yaourt.

3. Placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt menthe-chocolat

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 10 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 4 c. à s. de chocolat en poudre
- 6 feuilles de menthe hachées

1. Mettez le chocolat dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit pour le diluer. Ajoutez le yaourt, la menthe hachée et mélangez bien.

2. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

3. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Yaourt en blanc et noir, *à la coco et au chocolat*

Pour 8 pots / Facile
Préparation : 25 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 200 g de chocolat noir
- 1 c. à s. de crème fraîche liquide
- 2 c. à s. de noix de coco fraîchement râpée
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Cassez grossièrement le chocolat en morceaux et mettez ceux-ci dans une casserole. Faites-les fondre au bain-marie, puis retirez du feu.

2. Incorporez-y la crème fraîche liquide et la noix de coco râpée. Mélangez bien tous ces ingrédients et répartissez cette préparation dans le fond des pots.

3. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez-y le lait et le sucre vanillé, puis fouettez énergiquement le tout.

4. Répartissez cette préparation dans les pots, sur le lit de chocolat et de coco. Placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

5. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.





Yaourt rhum-raisins

Pour 6 à 8 pots / Facile
Préparation : 15 min

- 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferments
- 1 litre de lait
- 100 g de raisins secs
- 3 c. à s. de rhum
- 50 g de sucre

1. Faites gonfler les raisins secs dans le rhum pendant 30 min. Répartissez les raisins au rhum au fond de chaque pot.

2. Versez le yaourt dans un récipient et ajoutez le lait petit à petit et le sucre, en remuant constamment avec un fouet.

3. Remplissez les pots de yaourt avec cette préparation et placez-les dans la yaourtière sans leur couvercle. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche.

4. À la fin du cycle (de 8 à 10 h), vérifiez que les yaourts ont pris. Fermez les pots et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Blanc-manger *à la française*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min

- 200 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 100 g de pistaches concassées
- 9 feuilles de gélatine

1. Dans un saladier, versez la poudre d'amandes et 40 cl d'eau, remuez vivement et laissez infuser 15 min.

2. Passez ce mélange à travers un torchon afin d'obtenir du lait d'amandes. Portez-le à ébullition avec le sucre, puis arrêtez la source de chaleur.

3. Mettez à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 3 min. Égouttez-la et faites-la dissoudre dans le lait d'amandes chaud. Versez ce mélange dans un moule et laissez refroidir pendant 6 h.

4. Démoulez et saupoudrez de pistaches concassées.



Coupe mont-blanc

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min

- 200 g de crème de marrons
- 80 g de chocolat en morceaux
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g d'amandes effilées
- 25 cl de crème fleurette
- 50 g de sucre glace

1. Faites fondre au bain-marie le chocolat avec la crème de marrons. Ajoutez les 2 jaunes d'œufs et versez la préparation dans des verres.

2. Montez la crème très froide en chantilly. Incorporez délicatement le sucre glace. Versez cette crème dans les verres.

3. Laissez reposer au frais. Servez les coupes décorées d'amandes effilées.





Crème à l'orange

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 15 cl de jus d'oranges, avec ou sans pulpe
- 15 cl de crème
- 20 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 2 cl de Grand-Marnier
- 50 g de sucre
- 10 g de zeste d'orange haché

1. Faites bouillir le lait et la crème, puis ajoutez le jus d'oranges et réservez.

2. Fouettez les jaunes avec l'œuf entier et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le zeste d'orange, le mélange crème-lait-jus d'oranges et le Grand-Marnier.

3. Versez l'appareil dans quatre ramequins et faites-les cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir et servez.

Crème à la violette

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40-45 min

- 40 g de fleurs de violettes cristallisées
- 25 cl de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 5 œufs
- 150 g de sucre

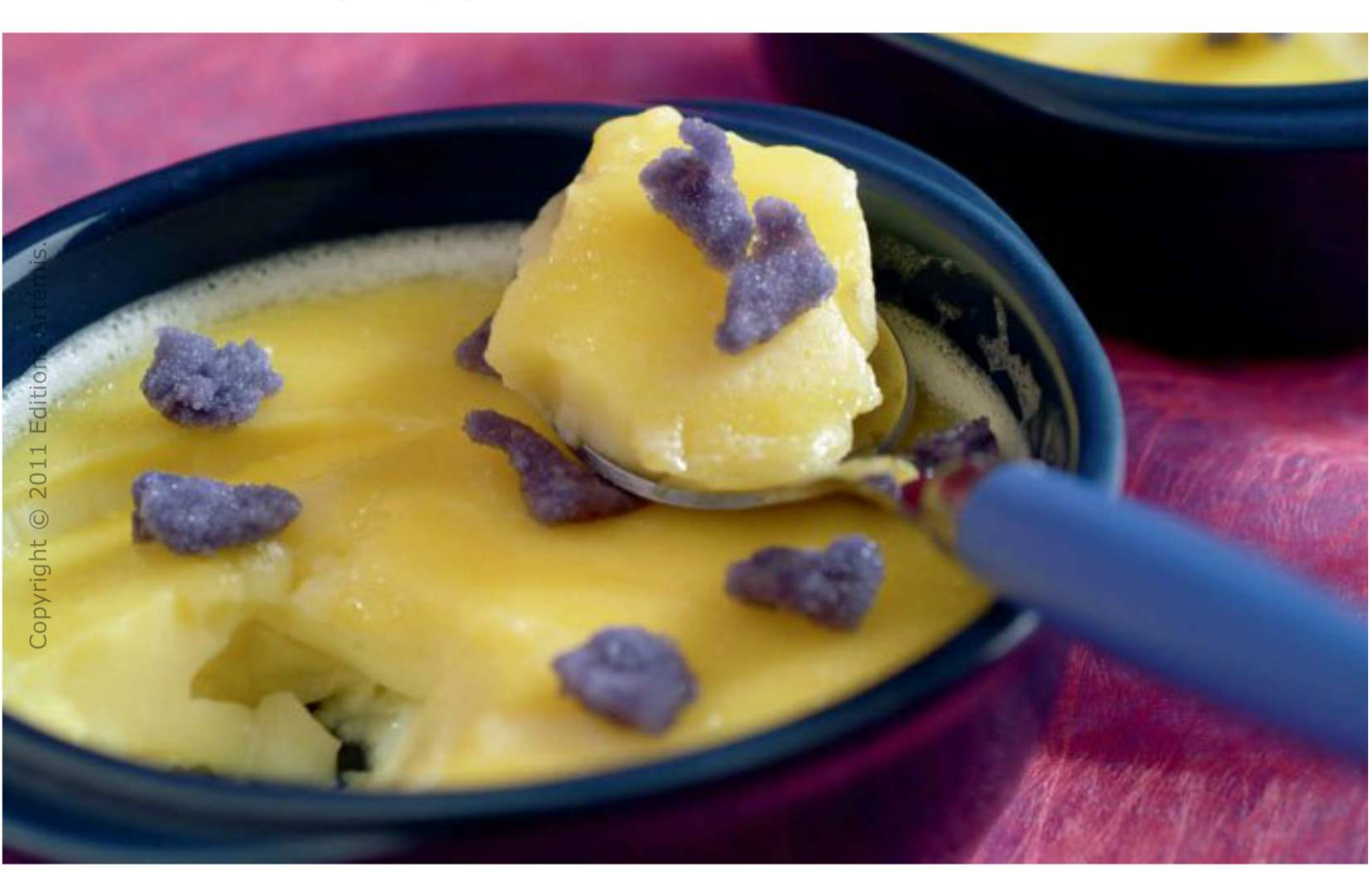
1. Faites chauffer le lait et la crème.

2. Dans un saladier, mettez 3 œufs entiers et 2 jaunes, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et blanchisse.

3. Versez le lait ainsi que la crème dans le saladier et fouettez. Répartissez la préparation dans des ramequins, ajoutez quelques violettes. Faites cuire au four à 100 °C (th. 3) pendant 40 à 45 min.

4. Avant de servir, ajoutez quelques violettes pour la décoration. Dégustez tiède ou froid.

Remarque : On trouve des fleurs de violettes cristallisées dans les épiceries fines.



Crème anglaise *à la cardamome*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 5 min

- 4 jaunes d'œufs
- 50 cl de lait
- 120 g de sucre
- 1 graine de cardamome

1. Portez le lait à ébullition avec la cardamome. Couvrez, arrêtez le feu et laissez infuser 5 min. Retirez la cardamome.

2. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait en remuant bien.

3. Remettez le mélange dans la casserole et faites chauffer à feu doux, en remuant sans arrêt à l'aide d'une spatule (attention, la crème ne doit jamais bouillir). Elle est cuite lorsque la mousse qui s'est formée en surface a disparu et que le mélange nappe la cuillère.

4. Passez la crème au chinois tout en la versant dans un saladier. Laissez refroidir en mélangeant souvent avec la spatule.



Crème anglaise *au lait d'amande*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

- 50 cl de lait d'amande
- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre de canne non raffiné
- 1 c. à c. de fécule de pomme de terre

1. Versez le lait d'amande dans une casserole et ajoutez-y la gousse de vanille préalablement fendue dans sa longueur. Portez à ébullition.

2. Mettez les œufs dans un saladier et ajoutez le sucre de canne ainsi que la fécule de pomme de terre. Mélangez ces ingrédients au fouet jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse.

3. À la fin de la cuisson, retirez la gousse de vanille du lait d'amande, puis versez délicatement le lait sur le mélange aux œufs, sans cesser de remuer énergiquement.

4. Versez ensuite cette préparation dans une casserole. Portez sur feu doux pour faire épaissir, sans cesser de mélanger.

5. Dès que la mousse a disparu sur le dessus de la préparation, vérifiez qu'elle nappe une cuillère en bois. À ce moment, retirez la casserole du feu et versez la crème dans un récipient. Laissez complètement refroidir, puis placez au frais, dans le réfrigérateur, jusqu'au moment de servir.



Crème au chocolat

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

- 50 g de cacao
- 50 cl de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille

1. Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le cacao. Versez le lait bouillant (sans la gousse) sur les œufs et fouettez.

3. Remettez le mélange dans la casserole à feu doux et remuez sans arrêt avec une spatule jusqu'à ce qu'il épaississe. Attention, cette crème ne doit jamais bouillir.

4. Laissez refroidir la crème au réfrigérateur.



Crème au citron vert *et gelée de groseilles*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 20 min

- 3 jaunes d'œufs
- 1 citron vert
- 10 g + 20 g de sucre en poudre
- 5 cl de vin blanc
- 4 c. à s. de gelée de groseilles
- 3 feuilles de gélatine
- 25 cl de crème fouettée
- 2 cl de kirsch



1. Récupérez le zeste du citron et pressez ce dernier. Blanchissez le zeste à l'eau bouillante. Égouttez-le.

2. Faites bouillir un fond d'eau avec 20 g de sucre, puis ajoutez le zeste. Laissez confire 15 min.

3. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

4. Mettez les jaunes d'œufs avec 10 g sucre, un fond d'eau, le kirsch et le vin blanc dans une casserole au bain-marie à petit feu. Fouettez jusqu'à ce que la préparation mousse et devienne crémeuse. Mélangez bien, retirez du feu, ajoutez la gélatine et laissez refroidir en remuant de temps en temps.

5. Dans une casserole, faites fondre la gelée de groseilles avec une goutte d'eau et le jus de citron vert. Répartissez-la au fond de 4 verres, que vous placerez ensuite au réfrigérateur pour les refroidir.

6. Pendant ce temps, incorporez le zeste confit à la crème fouettée. Mélangez délicatement et versez le tout dans les verres.

7. Laissez prendre au réfrigérateur pendant 2 h. Servez cette crème avec des sablés par exemple.

Crème au melon

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min

- 1 melon jaune
- 20 cl de crème fleurette
- 1 citron vert
- 80 g de sucre en poudre

1. Pelez et épépinez le melon, puis passez-le au mixeur avec 50 g de sucre.

2. Récupérez le zeste du citron à l'aide d'un couteau-économe et hachez-le. Pressez le citron. Ajoutez le jus et le zeste du citron au melon.

3. Montez la crème très froide en chantilly. Incorporez-y le reste du sucre en poudre.

4. Mélangez la purée de melon et la crème fouettée. Versez dans des verres et laissez reposer au réfrigérateur pendant 15 min.

Crème légère aux épices *et au miel*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min

- 50 cl de lait demi-écrémé
- 3 œufs
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 c. à s. d'édulcorant
- 1 c. à s. de miel

1. Mélangez les œufs, le lait, l'édulcorant, le miel et le quatre-épices. Versez la préparation dans quatre ramequins.

2. Faites cuire au bain-marie dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 30 min. Laissez refroidir avant de servir.

Crème légère aux épices et au miel ▷





Crème aux amandes *et à l'amaretto*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min

- 100 g de poudre d'amandes
- 20 g de fécule de maïs
- 50 cl de lait
- 20 g de sucre
- 3 cl d'amaretto
- 30 g d'amandes effilées grillées

1. Faites bouillir le lait avec le sucre, puis versez la fécule de maïs en fouettant bien. Ajoutez la poudre d'amandes et l'amaretto. Fouettez et laissez bouillir 1 min.

2. Versez la préparation dans quatre ramequins et saupoudrez d'amandes effilées. Laissez refroidir au réfrigérateur.

Crème aux fruits de la passion

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 40 min

- 1 mangue
- 2 fruits de la passion
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 30 cl de lait
- 10 cl de crème
- 3 cl de rhum
- 20 g de beurre

1. Épluchez et coupez la mangue en dés. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez la pulpe.

2. Faites fondre le beurre dans une poêle, puis ajoutez la mangue et la pulpe de fruits de la passion. Laissez cuire 2 min et flambez avec le rhum. Une fois le liquide évaporé, versez les fruits au fond de 4 ramequins.

3. Faites chauffer le lait avec la crème et la gousse de vanille. Laissez infuser, puis ôtez la gousse de vanille.

4. Fouettez les jaunes et l'œuf entier avec le sucre. Versez très doucement le mélange lait-crème en remuant bien. Répartissez la préparation dans les ramequins.

5. Faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min environ. Laissez refroidir les ramequins au réfrigérateur avant de servir.



Crème aux œufs au melon

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 1/4 de melon
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 40 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue en deux

1. Enlevez la peau ainsi que les graines du melon et coupez la chair en dés.

2. Faites bouillir le lait avec la vanille, puis laissez infuser 5 min. Retirez la gousse de vanille.

3. Fouettez les jaunes et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez très doucement le lait en remuant bien.

4. Versez la préparation dans quatre ramequins et ajoutez les dés de melon. Faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 h avant de servir.

Crème aux groseilles et à la pomme

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 1 pomme golden
- 100 g de groseilles
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 60 g de sucre

1. Épluchez, épépinez et coupez la pomme en dés. Ôtez les tiges des groseilles. Faites bouillir le lait.

2. Fouettez les jaunes et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait en remuant bien.

3. Disposez les dés de pomme etles groseilles au fond de quatre ramequins. Versez la préparation par-dessus.

4. Faites cuire dans un bain-marie au four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur avant de servir.

Crème aux œufs au melon ▷



Crème Carambar
et chantilly croustillante

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 5 min

Pour la crème Carambar :

- 12 Carambars au caramel
- 25 cl de crème liquide
- 10 cl de lait

Pour la chantilly croustillante :

- 15 morceaux de sucre
- 100 g d'amandes hachées
- 20 cl de crème fleurette



1. Mettez les morceaux de sucre dans une casserole avec un fond d'eau et laissez cuire sans remuer, mais en secouant de temps en temps la casserole, jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

2. Ajoutez les amandes, mélangez et versez le tout sur un papier sulfurisé ou dans un plat huilé. Laissez refroidir afin d'obtenir une nougatine.

3. Faites bouillir le lait et la crème liquide, puis ajoutez les Carambars et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Répartissez la crème dans quatre verres hauts et laissez refroidir au réfrigérateur.

4. Pendant ce temps, concassez la nougatine le plus finement possible.

5. Montez la crème fleurette très froide en chantilly et incorporez-y la nougatine concassée.

6. Une fois les crèmes froides, recouvrez de crème chantilly à l'aide d'une poche à douille et dégustez à la paille.

Crème caramel

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 30-40 min

- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille

1. Versez 100 g de sucre en poudre dans une casserole, mouillez avec un peu d'eau et laissez cuire sans y toucher, jusqu'à ce que le mélange blondisse. Versez le caramel dans les ramequins et laissez-le refroidir.

2. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

3. Fouettez les œufs avec 100 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait chaud sur les œufs et fouettez.

4. Versez ce mélange dans des ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 30 à 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur.



Crème chantilly *aux deux chocolats*

Pour 4 personnes / Moyen
Préparation : 30 min

Pour la chantilly au chocolat au lait :

- 20 cl de crème fleurette
- 20 g de sucre glace
- 50 g de chocolat au lait
- 10 cl de lait
- 2 feuilles de gélatine

Pour la chantilly au chocolat noir :

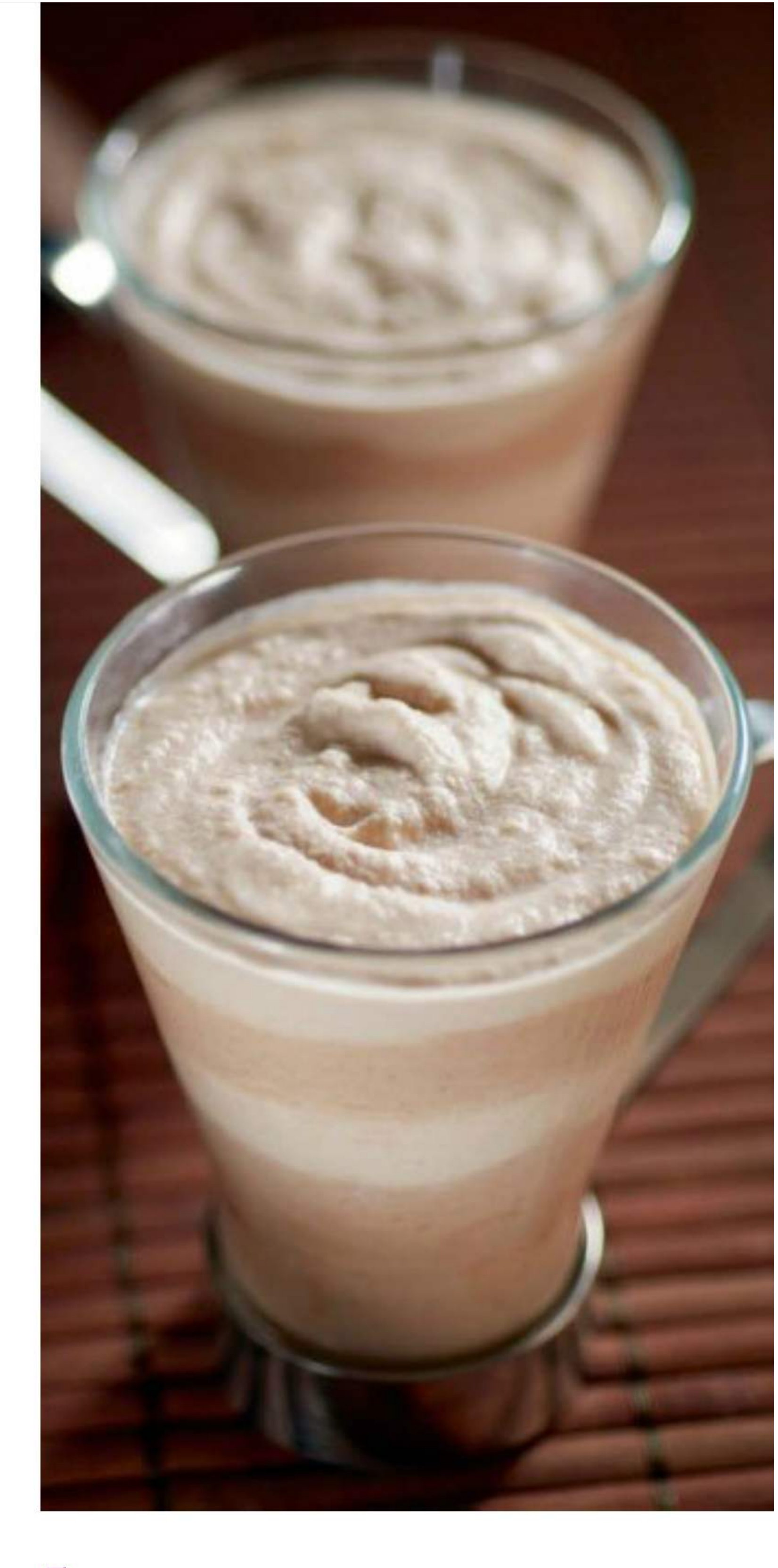
- 20 cl de crème fleurette
- 20 g de sucre glace
- 50 g de chocolat noir
- 10 cl de lait
- 2 feuilles de gélatine

1. Pour réaliser la chantilly au chocolat au lait : faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.

2. Faites bouillir le lait et ajoutez le chocolat au lait. Fouettez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et ajoutez la gélatine. Mélangez bien, puis laissez refroidir tout en remuant.

3. Montez la crème très froide en chantilly et ajoutez le sucre glace.

4. Une fois le chocolat froid, mais pas trop épais, ajoutez la chantilly et mélangez délicatement. Réalisez la même opération pour le chocolat noir.



5. Dans 4 verres, versez les crèmes chantilly en alternant chocolat noir et chocolat au lait (vous pouvez vous aider d'une poche à douille pour verser la crème).

6. Mettez au réfrigérateur pendant 2 h et servez bien frais avec des petits gâteaux secs.

Crème de citron

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10-15 min

- 2 citrons non traités
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 50 g de beurre

1. Brossez les citrons sous l'eau chaude, essuyez-les et râpez finement leur zeste. Pressez-les et mesurez 5 cuillères à soupe de jus.

2. Cassez les œufs dans un récipient supportant la chaleur. Versez le sucre et fouettez. Ajoutez alors le beurre, le zeste et le jus des citrons.

3. Posez le récipient au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et fouettez de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit onctueux.

4. Retirez le récipient du bain-marie, versez le contenu dans un pot ébouillanté et parfaitement sec. Laissez refroidir. Couvrez et conservez au réfrigérateur.

Remarque : Connue des amateurs sous le nom de lemon curd, cette crème, qui se conserve 1 mois au réfrigérateur, est utilisée pour fourrer des gâteaux ou garnir des fonds de tartes.



Crème de marrons *mousseuse*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min

- 100 g de crème de marrons
- 15 cl de crème fleurette
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Montez la crème très froide en chantilly, puis ajoutez le sucre vanillé.

2. Incorporez délicatement la crème chantilly à la crème de marrons. Servez cette crème avec des petits gâteaux.



Crème de rose *et framboises au citron*

Pour 12 cuillères / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 24 framboises
- 25 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 25 g de fécule de maïs
- 3 gouttes d'extrait de rose
- 1/2 citron vert

1. Faites bouillir le lait avec l'extrait de rose.

2. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la fécule de maïs et mélangez bien. Ajoutez le lait chaud et fouettez bien. Reversez le tout dans la casserole et remontez à ébullition. Laissez bouillir 1 min en fouettant énergiquement.

3. Versez la crème pâtissière dans un saladier. Recouvrez le saladier d'un film alimentaire et laissez refroidir.

4. Garnissez les cuillères de crème pâtissière à la rose, ajoutez 2 framboises et râpez le zeste de citron vert par-dessus.

Crème de châtaignes

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min

- 70 châtaignes
- 50 cl de lait
- 2 pincées de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 2 c. à s. de vermicelles en chocolat
- 100 g de sucre

1. Entaillez l'écorce des châtaignes. Faites bouillir une casserole d'eau, jetez-y les châtaignes et laissez-les bouillir 30 min.

2. Égouttez les châtaignes par petites quantités, retirez l'écorce et la peau. Réduisez-les en purée au moulin à légumes (utilisez la grille fine). Incorporez-y le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille.

3. Faites chauffer le lait. Mettez la purée sur feu doux et versez peu à peu le lait chaud, en remuant. Portez à ébullition, toujours en remuant et arrêtez la cuisson dès le premier bouillon.

4. Répartissez la crème entre 4 coupes et laissez refroidir. Au moment de servir, parsemez de vermicelles en chocolat.

Pana cotta *aux framboises*

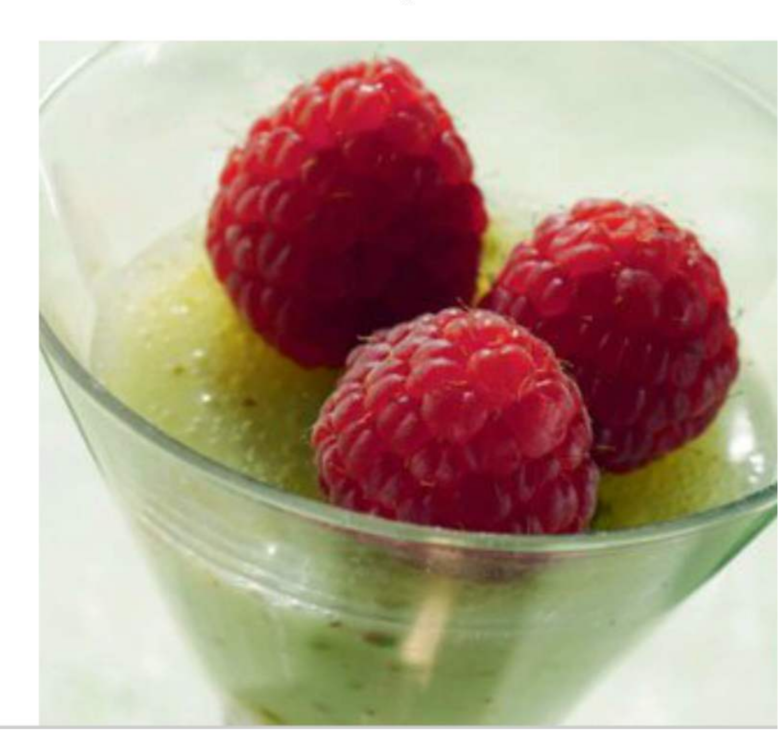
Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min

- 130 g de framboises entières
- 40 cl de crème
- 35 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 feuilles de gélatine
- 30 g de pistaches hachées

1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

2. Faites bouillir la crème avec la gousse de vanille, le sucre et les pistaches hachées. Hors du feu, ajoutez la gélatine et versez le tout dans des ramequins.

3. Laissez prendre au frais pendant 5 h. Démoulez les ramequins en les trempant dans de l'eau tiède. Ajoutez les framboises entières par-dessus.



Crème brûlée *au Cointreau*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

- 4 cl de Cointreau
- 5 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème
- 80 g de sucre
- 20 g de cassonade

1. Faites bouillir la crème et ajoutez le Cointreau.

2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement la crème et remuez bien.

3. Répartissez la préparation dans les plats à crème brûlée et faites cuire au bain-marie dans un four à 120 °C (th. 4) pendant 1 h.

4. Laissez refroidir, puis saupoudrez de cassonade et faites caraméliser sous le gril pendant 1 min juste avant de servir.

Crème brûlée *cardamome et passion*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 2 fruits de la passion
- 2 graines de cardamome
- 6 jaunes d'œufs
- 1 litre de lait
- 200 g de sucre
- 65 g de fécule de maïs
- 50 g de cassonade
- 1 c. à c. de zeste de citron jaune

1. Dans une casserole, mettez le lait (sauf un demi-verre) avec le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste du citron, la pulpe des fruits de passion et la cardamome. Mélangez avec une cuillère en bois et portez à ébullition.

2. Retirez la casserole du feu. Mélangez le demi-verre de lait avec la fécule de maïs. Ajoutez au mélange, fouettez bien et laissez épaissir.

3. Versez la préparation dans 4 petits plats à crème brûlée et laissez refroidir. Saupoudrez de cassonade et faites caraméliser sous le gril du four. Servez sans attendre.

Crème renversée *à l'eau de fleur d'oranger*

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h

- 90 g de sucre de canne non raffiné
- 65 cl de lait de riz
- 4 œufs
- Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

1. Préparez un caramel en mélangeant, dans une casserole, 60 g de sucre de canne et 20 cl d'eau. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux et qu'il se colore. Retirez alors la casserole du feu et mélangez en remuant le récipient. Versez ce caramel dans 6 ramequins individuels.

2. Préparez la crème : versez le lait dans une casserole et faites chauffer en retirant la casserole du feu juste avant l'ébullition.

3. Battez les œufs dans un plat creux avec le reste de sucre de canne, jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Versez peu à peu le lait encore chaud sur cette préparation, en mélangeant sans cesse au fouet. Incorporez l'eau de fleur d'oranger, puis répartissez la préparation dans les ramequins.



4. Disposez les ramequins l'un à côté de l'autre dans un plat à haut bord préalablement rempli d'eau chaude. Enfournez ce bain-marie pour environ 35 à 40 min, dans un four à 180 °C (th. 6), jusqu'à ce que les crèmes soient cuites à cœur.

5. Laissez les crèmes refroidir avant de les placer pour au moins 1 h dans le réfrigérateur. Juste au moment de servir, retournez chaque ramequin sur une petite assiette individuelle et démoulez. Servez aussitôt.



Crème brûlée au curry

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 30 min

- 60 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 1 pincée de quatre-épices
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de curry
- 4 c. à s. de cassonade

1. Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les autres ingrédients, excepté la cassonade.

2. Versez la préparation dans quatre plats à crème brûlée et enfournez-les dans un bain-marie à 160 °C (th. 5) pendant 30 min.

3. Saupoudrez la surface de la crème avec du sucre roux et faites-la caraméliser sous le gril du four.

Crème brûlée au safran

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

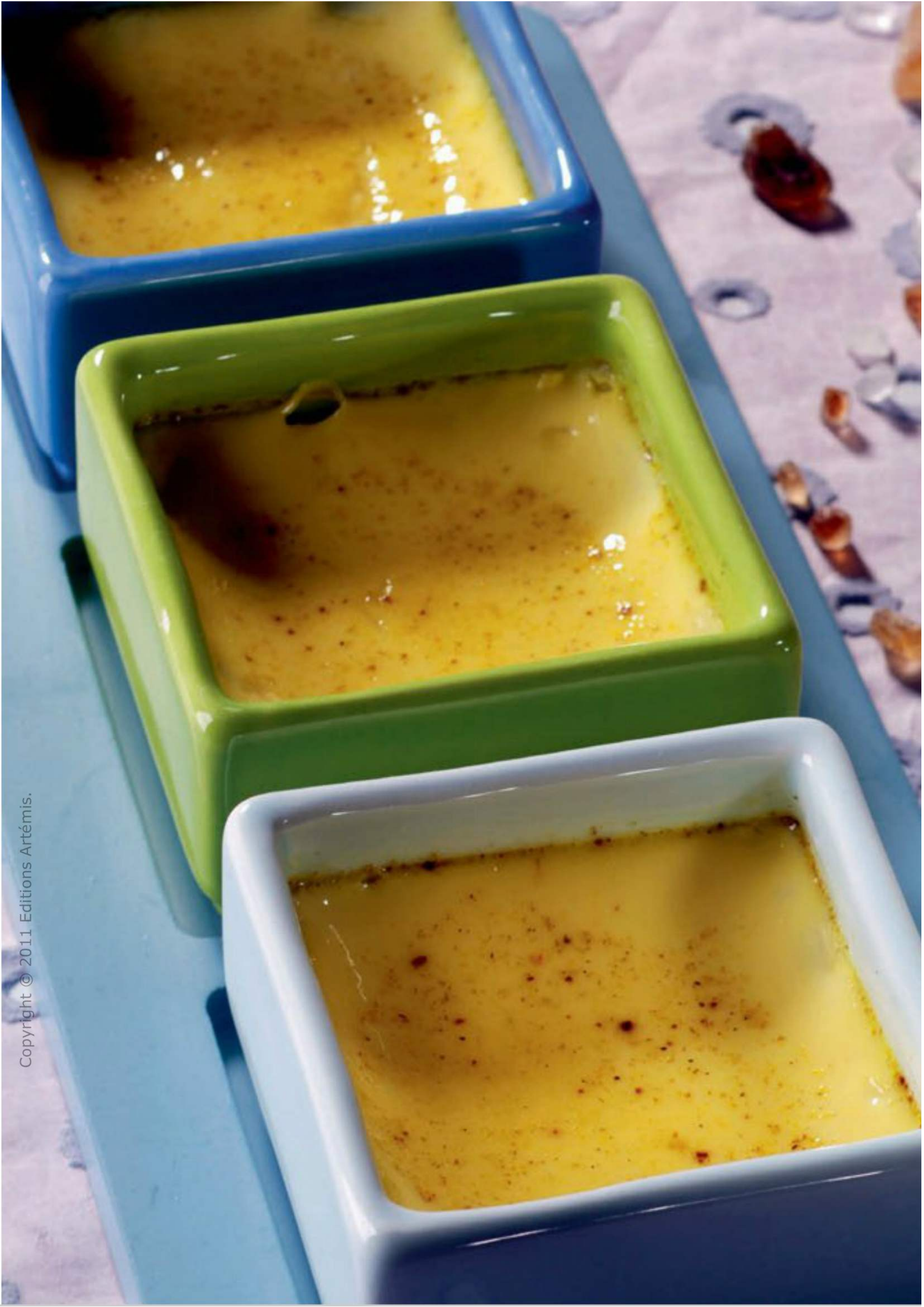
- 1 pincée de safran
- 80 cl de lait
- 150 g de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 4 c. à s. de cassonade

1. Fouettez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le lait et le safran.

2. Versez la préparation dans quatre plats à crème brûlée et faites cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 20 min.

3. Laissez refroidir, puis saupoudrez de cassonade et passez 1 min sous le gril du four avant de servir.

Crème brûlée au curry ▷



Crème brûlée *aux fruits rouges*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 200 g de fruits rouges (groseilles, fraises, framboises…)
- 20 cl de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 50 g de sucre
- 1 branche de thym
- 4 c. à s. de cassonade

1. Portez à ébullition la crème fraîche avec la branche de thym.

2. Fouettez vivement les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème chaude sur les œufs et fouettez.

3. Triez et lavez les fruits rouges, puis répartissez-les dans les plats à crème brûlée. Versez-y l'appareil. Enfournez à 100 °C (th. 3) pendant 40 à 45 min. Laissez refroidir au réfrigérateur.

4. Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et passez-les sous le gril du four jusqu'à ce que le sucre caramélise.

Crème brûlée à la griotte *et chocolat*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

- 100 g de griottes à l'eau-de-vie
- 180 g de sucre
- 3 œufs
- 50 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 4 c. à s. de sucre brun

1. Mélangez les œufs et le sucre en une pâte homogène, puis rajoutez le lait et la crème.

2. Répartissez les griottes dans quatre ramequins et versez-y la préparation aux œufs. Faites cuire dans un four à 180 °C (th. 6) pendant 15 min. Laissez refroidir au réfrigérateur.

3. Saupoudrez les ramequins de sucre brun avant de servir et faites caraméliser sous le gril du four ou à l'aide d'un chalumeau de cuisine.

Crème brûlée *au potimarron*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 25 min / Cuisson : 1 h 15

- 300 g de potimarron
- 15 cl de crème fraîche
- 15 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs + 2 œufs entiers
- 80 g de sucre
- 4 c. à s. de cassonade

1. Épluchez et épépinez le potimarron, coupez-le en morceaux. Faites-les cuire avec la crème et le lait pendant 20 à 30 min. Passez au mixeur pour les réduire en purée.

2. Fouettez vivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la purée de potimarron sur les œufs et fouettez.

3. Répartissez la préparation dans les plats à crème brûlée et faites cuire au four pendant 40 à 45 min à 100 °C (th. 3).

4. Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et passez-les sous un gril jusqu'à ce que le sucre caramélise.



Crème brûlée *aux noisettes*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

- 30 g de noisettes hachées
- 5 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème
- 80 g de sucre
- 20 g de cassonade

1. Placez les noisettes dans un plat et enfournez-les dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 15 min.

2. Faites bouillir la crème, ajoutez les noisettes et laissez infuser 5 min.

3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement la crème aux noisettes en remuant bien.

4. Répartissez la préparation dans les plats à crème brûlée et faites cuire au bain-marie dans un four à 120 °C (th. 4) pendant 1 h.

5. Laissez refroidir, puis saupoudrez de cassonade et faites caraméliser sous le gril pendant 1 min juste avant de servir.





Crème brûlée *aux pistaches*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 1 h

- 40 g de pistaches non salées ou 5 g de pâte à pistache
- 5 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 80 g de sucre
- 20 g de cassonade

1. Hachez les pistaches. Faites bouillir la crème et ajoutez les pistaches hachées (ou la pâte à pistache) ainsi que la gousse de vanille et laissez infuser 10 min.

2. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement la crème (sans la gousse) et remuez bien.

3. Répartissez la préparation dans les plats à crème brûlée et faites cuire au bain-marie dans un four chaud à 120 °C (th. 4) pendant 1 h.

4. Laissez refroidir, puis saupoudrez de cassonade et faites caraméliser sous le gril pendant 1 min juste avant de servir.

Crème brûlée *à la rose des sables*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h

- 100 g de chocolat à pâtisserie
- 60 g de corn-flakes
- 20 g de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 40 cl de crème
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 50 g de sucre

1. Pour réaliser la rose des sables : faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez le beurre. Incorporez les corn-flakes, puis étalez la prépartion en couche épaisse sur un papier sulfurisé et laissez prendre au réfrigérateur.

2. Faites bouillir la crème avec la gousse de vanille et laissez infuser 5 min. Ôtez la gousse.

3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement la crème en remuant bien.

4. Versez la préparation dans les plats à crème brûlée et faites cuire au bain-marie dans un four à 120 °C (th. 4) pendant 1 h. Laissez tiédir, puis décorez d'un morceau de rose des sables et servez.

Crème brûlée *coco*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40-45 min

- 10 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait de coco
- 1 c. à s. de rhum
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 c. à s. de cassonade

1. Portez à ébullition la crème fraîche, le lait de coco, avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

2. Fouettez vivement les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème chaude sur les œufs, ajoutez le rhum et fouettez.

3. Répartissez la préparation dans des plats à crème brûlée et faites cuire au four pendant 40 à 45 min à 100 °C (th. 3). Laissez refroidir au réfrigérateur.

4. Au moment de servir, saupoudrez vos crèmes de cassonade et passez-les sous le gril du four jusqu'à ce que le sucre caramélise.

Crème brûlée coco ▷



Crème brûlée
au pain d'épices

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 4 tranches de pain d'épices
- 20 cl de crème fraîche
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf
- 2 c. à s. de miel
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 4 c. à s. de cassonade

1. Portez à ébullition la crème fraîche avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur et le miel. Fouettez vivement les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Versez la crème chaude sur les œufs et fouettez. Coupez le pain d'épices en petits cubes et répartissez-le dans les plats à crème brûlée.

3. Versez le mélange dans les plats. Faites cuire dans un four à 100 °C (th. 3) pendant 40 à 45 min. Laissez refroidir au réfrigérateur.

4. Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et passez-les sous le gril du four jusqu'à ce que le sucre caramélise. Laissez refroidir ou servez tiède.





Crème catalane

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 10 min

- 50 cl de lait
- Le jus d'une demi-orange
- 6 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 30 g de fécule de maïs
- 50 g de cassonade

1. Versez le lait et la vanille dans une casserole et faites bouillir le tout. Ajoutez le jus d'orange et laissez infuser 5 min.

2. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis incorporez la fécule de maïs. Retirez la gousse de vanille du lait infusé et ajoutez-le très doucement à la préparation en remuant bien.

3. Versez le tout dans une casserole et fouettez jusqu'à ébullition. Laissez bouillir 1 min et versez la préparation dans quatre petits plats creux.

4. Laissez refroidir au réfrigérateur, puis saupoudrez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser 2 min sous le gril du four avant de servir.



Crème catalane *au chocolat*

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

- 6 jaunes d'œufs
- 1 litre de lait
- 2 c. à s. de cacao en poudre
- 200 g de sucre
- 65 g de fécule de maïs
- 1 c. à c. de zeste de citron
- 1 bâton de cannelle
- 50 g de sucre brun

1. Mettez le lait (sauf un demi-verre) dans une casserole avec le sucre, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le cacao et le bâton de cannelle. Délayez avec une cuillère en bois et portez à ébullition.

2. Retirez du feu. Mélangez le demi-verre de lait avec la fécule de maïs, ajoutez à la préparation, mélangez bien et laissez épaissir.

3. Versez la crème dans 6 moules à crème catalane (ou des petits plats creux) et laissez refroidir. Lorsque la crème est froide, saupoudrez de sucre brun et faites caraméliser le dessus sous un gril ou avec un chalumeau de cuisine. Servez aussitôt.

Crème mousseuse *au chocolat à 99 %*

Pour 6 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 15 min

- 50 g de biscuits à la cuiller
- 2 c. à c. de cannelle
- 3 c. à s. de Grand-Marnier
- 50 g de sucre glace
- 25 cl de lait
- 2,5 feuilles de gélatine
- 50 g de chocolat à 99 % de cacao
- 15 cl de crème fleurette

1. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

2. Portez le lait à ébullition, plongez-y le chocolat en morceaux et faites fondre en remuant.

3. Cassez les biscuits en morceaux, arrosez-les avec le Grand-Marnier, puis avec le lait au chocolat chaud. Ajoutez la cannelle et le sucre glace. Mixez. Essorez la gélatine avec les doigts et incorporez-la au mélange encore bien chaud. Passez la préparation au tamis et laissez refroidir.

4. Fouettez la crème fleurette très froide et incorporez-la délicatement à la préparation au chocolat. Laissez raffermir 3 h au réfrigérateur.



Mousse au chocolat *blanc*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 250 g de chocolat blanc
- 5 œufs
- 50 g de sucre glace
- 15 cl de crème fraîche

1. Portez à ébullition la crème fraîche, ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux, remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

3. Montez les blancs en neige très ferme, puis ajoutez le sucre glace, fouettez. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la crème chocolatée.

4. Versez la mousse dans un saladier ou des coupes individuelles et laissez prendre au réfrigérateur pendant 3 ou 4 h.

Mousse légère *de framboises au tofu*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 15 min

- 500 g de framboises fraîches
- 250 g de tofu
- 2 c. à s. de sucre de canne complet

1. Lavez rapidement les framboises, épongez-les délicatement. Mettez-les dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le tofu et le sucre de canne. Mixez ensemble tous ces ingrédients, jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.

2. Versez celle-ci dans des coupelles individuelles et servez frais.

Mousse légère
de framboises au tofu ▷



Petits pots aux Carambars

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 40 min

- 8 Carambars au caramel
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 20 g de sucre

1. Faites bouillir le lait. Ajoutez les Carambars et fouettez vivement jusqu'à ce qu'ils soient fondus.

2. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait aux Carambars en remuant bien.

3. Répartissez la préparation dans 4 ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur avant de servir.



Petits pots au café et cacao amer

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 6 cl de café serré
- 30 g de cacao amer
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre

1. Faites bouillir le lait et ajoutez le café.

2. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait au café en remuant bien.

3. Versez la préparation dans 4 ramequins et faites-les cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Saupoudrez de cacao amer. Laissez-les refroidir au réfrigérateur avant de servir.

Petits pots à la banane *et au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 1 banane
- 30 g de pâte à tartiner
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf
- 40 cl de lait
- 40 g + 15 g de sucre
- 1 noix de beurre
- 3 cl de rhum

1. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles.

2. Faites fondre la noix de beurre dans une poêle et ajoutez les rondelles de banane et 15 g de sucre. Laissez caraméliser, puis flambez avec le rhum. Répartissez les rondelles de banane au fond des ramequins.

3. Faites bouillir le lait, ajoutez la pâte à tartiner et fouettez bien.

4. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec 40 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait chocolaté en remuant bien.

5. Répartissez la préparation dans les ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur avant de servir.





Petits pots à la vanille *et aux écorces d'orange*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 30 g d'orangettes
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 40 g de sucre
- 5 cl de jus d'oranges

1. Coupez les orangettes en petits dés.

2. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille, ajoutez le jus d'oranges. Laissez infuser 5 min. Ôtez la gousse de vanille.

3. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait en remuant bien.

4. Répartissez le tout dans 4 ramequins et ajoutez les dés d'orangettes. Faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur avant de servir.

Petits pots au chocolat
et noix de coco

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 100 g de chocolat noir
- 30 g de noix de coco râpée
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre

1. Cassez le chocolat en morceaux et faites-les à fondre au bain-marie.

2. Faites bouillir le lait avec 15 g de noix de coco râpée. Versez-le sur le chocolat et fouettez bien.

3. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et l'œuf entier jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait chocolaté en remuant bien. Répartissez la préparation dans 4 ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min environ.

4. Sortez les ramequins du four, saupoudrez-les de noix de coco et placez-les au réfrigérateur pour les laisser refroidir avant de servir.



Petits pots *aux biscuits vanillés*

Pour 6 personnes / Facile
Préparation : 10 min / Cuisson : 40 min

- 4 biscuits Lu
- 4 gouttes d'extrait de vanille
- 8 jaunes d'œufs
- 1 litre de lait
- 25 g de fécule de maïs
- 200 g de sucre

1. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition.

2. Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre, la vanille, les biscuits émiettés et la fécule de maïs. Versez-y le lait chaud et remuez rapidement.

3. Versez la crème dans 6 ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Servez frais.

Petits pots aux éclats *de pralines roses*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 80 g de pralines roses
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 1 cl d'extrait de vanille
- 50 g de sucre
- 15 morceaux de sucre

1. Placez les morceaux de sucre dans une casserole avec un fond d'eau et laissez cuire en secouant de temps en temps la casserole, jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

2. Ajoutez les pralines roses et enrobez-les de caramel, puis posez-les à plat sur un papier sulfurisé et laissez-les refroidir.

3. Faites bouillir le lait avec l'extrait de vanille.

4. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec 50 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait en remuant bien. Répartissez la préparation dans 4 ramequins. Concassez les pralines roses et répartissez-les sur les crèmes.

5. Faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min environ. Laissez refroidir les crèmes au réfrigérateur avant de servir.

Petits pots
aux biscuits vanillés ▷





Petits pots aux éclats *de pralines, noix de coco*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40 min

- 8 pralines concassées
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 20 cl de lait
- 20 cl de lait de coco
- 50 g de sucre
- 25 g de noix de coco râpée

1. Faites bouillir le lait et le lait de coco avec 15 g de noix de coco râpée. Fouettez bien.

2. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez-y le lait à la noix de coco et mélangez.

3. Versez la préparation dans 4 ramequins et ajoutez les pralines concassées. Faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min environ (les crèmes sont cuites lorsque l'appareil tremblote dans les ramequins).

4. Sortez-les du four, saupoudrez-les de noix de coco râpée et placez-les au réfrigérateur.

◁ Petits pots aux pétales de rose et marshmallows

Petits pots aux pétales *de rose et marshmallows*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 1 rose
- 10 marshmallows
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre

1. Coupez les marshmallows en petits dés.

2. Récupérez les pétales de rose, passez-les rapidement sous l'eau et essuyez-les. Coupez la moitié des pétales en lanières.

3. Faites bouillir le lait. Ajoutez les lanières de pétales de rose et laissez infuser 2 min. Passez le lait au chinois.

4. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait à la rose. Répartissez la préparation dans 4 ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min.

5. Sortez les crèmes du four, parsemez-les de dés de marshmallows et laissez refroidir au réfrigérateur avant de servir.



Petits pots aux noix *de cajou caramélisées*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 20 min / Cuisson : 40 min

- 100 g de noix de cajou
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre
- 15 morceaux de sucre

1. Mettez les morceaux de sucre dans une casserole avec un fond d'eau et laissez cuire sans remuer, mais en secouant de temps en temps la casserole, jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

2. Ajoutez les noix de cajou et enrobez-les de caramel. Posez-les à plat sur un papier sulfurisé et laissez-les refroidir.

3. Faites bouillir le lait.

4. Battez les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement le lait en remuant bien. Versez la préparation dans 4 ramequins. Concassez les noix de cajou et répartissez-les sur les crèmes.

5. Faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 min. Laissez refroidir au réfrigérateur avant de servir.

Petits pots de crème *au chocolat*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40-45 min

- 150 g chocolat en morceaux
- 15 cl de crème
- 15 cl de lait
- 3 jaunes d'œufs + 2 œufs entiers
- 50 g de sucre

1. Portez à ébullition la crème fraîche avec le lait et le chocolat jusqu'à ce que celui-ci soit fondu.

2. Fouettez vivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème chocolatée chaude sur les œufs et fouettez.

3. Versez la préparation dans des ramequins et faites cuire au bain-marie dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 à 45 min. Laissez refroidir au réfrigérateur.



Pots de crème *aux petits pois*

Pour 4 personnes / Facile
Préparation : 15 min / Cuisson : 40-45 min

- 100 g de petits pois écossés
- 30 cl de crème
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 50 g de sucre

1. Portez à ébullition la crème avec les petits pois et laissez cuire 5 min. Mixez-les.

2. Fouettez vivement les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème chaude sur les œufs et fouettez.

3. Répartissez la préparation dans des ramequins et faites cuire dans un four à 150 °C (th. 5) pendant 40 à 45 min. Laissez refroidir au réfrigérateur.



Pots fraîcheur *aux fruits rouges*

Pour 4 personnes / Assez facile
Préparation : 15 min

- 5 cl de coulis de fruits rouges
- 100 g de mélange de fruits rouges (fraises, framboises, cassis, myrtilles, fraises des bois)
- 25 cl de crème fleurette
- 50 g de sucre glace
- 20 g de miel liquide
- 2 feuilles de gélatine

1. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min.

2. Faites chauffer le coulis et ajoutez la gélatine. Fouettez bien et laissez tiédir.

3. Montez la crème très froide en chantilly et ajoutez le sucre glace ainsi que le miel.

4. Une fois le coulis presque froid, incorporez délicatement la chantilly.

5. Dans 4 verres, répartissez les fruits rouges et la crème en alternant. Placez au réfrigérateur pendant 2 h et servez bien frais.

Pots fraîcheur aux fruits rouges ▷



Index



Crème brûlée aux noisettes

1. Placez les noisettes dans un plat et enfournez-les dans un four chaud à 150 °C (th. 5) pendant 15 min.

2. Faites bouillir la crème, ajoutez les noisettes et laissez infuser 5 min.

3. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis versez très doucement la crème aux noisettes en remuant bien.

4. Répartiss… les plats à crème… cuire au bain-marie … à 120 °C (th. 4) penda…

5. Laissez refroidir, puis saupoudrez de cassonade et faites caraméliser sous le gril du four pendant 1 min juste avant de servir.

Dans la même collection :

* Apéros dînatoires * Cocottes et terrines * Confitures, compotes et liqueurs * Macarons et petites douceurs * Mini-cakes, cupcakes, madeleines * Plancha * Recettes à petits prix * Recettes de nos terroirs * Recettes du potager * Tajines et recettes du Maroc * Tout chocolat

3 € Prix France TTC
C02282
ISBN : 978-2-8160-0122-8



Crédits photos : P. André/Nature.